


33	目片 智子(めかた ともこ)		
所属	オフィス アイハット		
所在地	京都府、滋賀県		
専門分野 (※)	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 農林水産物の加工技術</li> <li>3. 新商品企画の情報収集・分析</li> <li>4. 新商品企画</li> <li>5. 新商品の商品設計</li> <li>6. 新商品の販路開拓</li> </ol>		
その他、具 体的な対応 可能内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜、果物等B商品や農作等により大量に在庫が増えた時の加工の提案や販売促進支援</li> <li>・今まで捨てられていた部分の商品化の提案、技術指導</li> <li>・売りたい商品の販売の販売促進の為の料理教室ひやメニューコンテストの開催</li> <li>・試食会、モニタリング、サンプリング、アンケート集計</li> </ul>		
資格	<p>栄養士、調理師、フードコーディネーター、産業支援プラザ、 商工会議所連合会・商工会連合会専門家、食育講師、6次産業化プランナー、 日本調理師会師範、茶花道教師、etc. 京都府農業ビジネス応援隊 食育講師 介護職2級</p>		
経歴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大和学園 京都調理師専門学校(実習・調理科学)</li> <li>・ジャパニーズ・アグリジャパン(株)(商品開発・販売促進)</li> <li>・関西電力(株)料理講師</li> <li>・日本食糧新聞社フードコーディネーター (メーカ・デパート、スーパーで販促のための料理教室)</li> </ul> <p>etc.</p>		
所属委員等	日本調理師会 京都府調理師会理事		
アピール ポイント	<p>生産はその地域に根付いたものであるため、地域テロワールをどう伝えるか？が重要その土地を創造できるもの、バックストーリーがある事が商品の付加価値となる。 相手に伝わる地域産品を丁寧に作り上げます。 地域商品には同じストーリーがある為、地域創生に根差した連携商品の提案も。 生産体験ツアーなどの企画を通して多くの地域に人を呼び込む仕掛けを提案致します。</p>		
HP,Facebook等			

※ (番号詳細は支援可能な内容の分類を参照)